



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KAT TAT

Mazlemeler;

1. kat

- 750 ml sut
- 1,5 yemek kasigi un
- 1,5 yemek kasigi nisasta
- 3/4 su bardagi seker

2. kat

- 2 su bardagi taze portakal suyu (sevdiğiniz herhangi bir meyve suyu, yogun ya da taze olsa daha iyi)
- 3/4 su bardagi seker
- 2 yemek kasigi nisasta

3. kat

- 1,5 kap krema

Yapilisi;

- Birinci listedeki malzemeleri seker haric mikser ile cirpin ve orta ateste surekli karistirarak pisirin.

Koyulasmasina yakin sekeri ilave edin. Muhallebi kivaminda pisirin.

Tekrar derin bir kaba aktarip mikserle cirpin, en az 3-5 dk. Daha onceden islattiginiz borcama dokun. Ilininca buzdolabinda sogutun.

- Alt malzeme ilininca ikinci kati yapmaya baslayin. Bunun icin bir tencerede meyve suyuna nisastayi ve sekeri karistirip muhallebi kivaminda pisirin.

Sogumus muhallebinin ustune dokup esit sekilde dagitin. Ilitin ve dolapta sogutun.

- Kremayi cirparak kar haline getirin ve en uste yayin.

Iyice sogutup servis yapin...